

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace

Via Giulia 62, 00186 Rome

T + 39 06 68661.846/845

E isofadiviagiulia@hotel-invest.com

W isofadiviagiulia.com



Cenone di capodanno

Ore 19:30

Flûte di champagne accompagnato da ostrica con spuma alle erbe, gambero in tempura alla paprika e mini tartare di spigola con caviale wasabi

Ore 20:30

Carpaccio di gamberi al profumo di pompelmo, mela verde e mango con chips di riso

Risotto al sentore di agrumi e tartare di scampi

Fagottelli di spigola e patate su specchio di frutti di mare

Mosaico di astice su crema di patate alla carota e polvere di barbabietola

Sorbetto alla mela e melograno

Guancia brasata su polentina al tartufo

Cremoso di cioccolato su croccante ai cereali con cuore ai frutti rossi

Aspettando il nuovo anno

Brindisi al Nuovo Anno sulla Terrazza Panoramica all'ultimo piano (tempo permettendo) con cotechino e lenticchie della tradizione

Accompagnamento musicale dal vivo

Durante la serata intrattenimento musicale con piano e sax

Adulti € 260 | Bambini fino a 12 anni € 110 | Bevande incluse

New year's eve dinner

7.30 pm

Flûte of champagne accompanied by oysters with herb mousse, tempura prawns with paprika and mini sea bass tartare with wasabi caviar

8.30 pm

Prawn carpaccio with a hint of grapefruit, green apple and mango and rice chips

Risotto with citrus and tartare of scampi

Sea bass and potato parcels on a shellfish sauce

Lobster mosaic on a cream of potato with carrot and beetroot powder

Apple and pomegranate sorbet

Braised veal cheek on truffle polenta

Creamy chocolate pudding with a red fruit centre on a crunchy cereal biscuit

Awaiting new year

A toast to the New Year on the Panoramic Terrace on the top floor (weather permitting) with traditional lentils and spiced cotechino sausage

Live musical accompaniment

During the evening there will be musical entertainment on the piano and saxophone

Adulti € 260 | Children up to 12 years old € 110 | Drinks included